Postre Babka



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Jarabe de arce: c/n

Masa

Azucar: 50 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Leche: 60 c.c.
Mantequilla: 50 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Harina 0000: 300 Gramos
Levadura seca: 7 Gramos
Naranja para su ralladura: 2 Unidades

Relleno

Avellanas: 50 Gramos
Chocolate picado: 50 Gramos
Pasta de avellanas: 200 Gramos
Dulce de leche: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho trabajar *harina*, azúcar, *levadura* y leche hasta integrar.
- Agregar huevos, ralladura de 2 naranjas, sal y seguir amasando hasta tomar la masa.
- Incorporar la *mantequilla* y amasar hasta que quede lisa y tersa.
- Dejar reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Luego estirar de 40x. 30 cm. Untar con dulce de leche y por encima, incorporar la pasta de avellanas, el *chocolate* picado y las avellanas partidas
- Enrollar
- Cortar al medio longitudinalmente y trenzar
- Poner en molde ligeramente untado con *mantequilla* de 30 x 12 cm y dejar levar al doble.
- Hornear a 170° C por 50. minutos.
- Al salir del horno pincelar con *almíbar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-babka